



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**PERUBAHAN MUTU TOMAT (LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI GEL LIDAH BUAYA (ALOE VERA L.) DAN SUHU PENYIMPANAN**

### **ABSTRACT**

Penelitian ini bertujuan untuk melihat lama umur simpan buah tomat dengan menggunakan lapisan gel lidah buaya (Aloe vera L.) dengan berbagai variasi konsentrasi dan variasi suhu penyimpanan. Penelitian ini menggunakan tomat dengan tingkat kematangan optimum. Pada variasi konsentrasi gel lidah buaya (A) terdiri atas 4 perlakuan, yaitu tanpa gel lidah buaya (A1), konsentrasi 30% (A2), konsentrasi 50% (A3) dan konsentrasi 70% (A4), dan variasi penyimpanan yaitu suhu penyimpanan (B) terdiri atas 2 perlakuan, yaitu suhu B1 suhu ruang (28oC) dan B2 (suhu rendah 10oC). Analisa data yang diamati meliputi susut bobot, kekerasan, vitamin C, total padatan terlarut, dan uji organoleptik (warna, tekstur, dan aroma). Dari hasil penelitian didapatkan perlakuan terbaik pada tomat dengan perlakuan konsentrasi gel lidah buaya 30% pada penyimpanan suhu rendah 10Â°C masih diterima konsumen hingga hari ke 21. Penyimpanan perlakuan terbaik pada hari ke-12 untuk analisis susut bobot terdapat pada perlakuan konsentrasi gel lidah buaya 30% yang disimpan pada suhu 10Â°C dengan nilai 15,52%, untuk analisis presentase kekerasan perlakuan terbaik terdapat pada konsentrasi 30% pada suhu rendah 10Â°C nilai yaitu 1.357 kg/cm2, dan analisis vitamin C perlakuan terbaik terdapat pada konsentrasi 30% pada suhu rendah 10Â°C nilai 1,42 mg/50gr, sedangkan TPT perlakuan terbaik terdapat pada suhu rendah 10Â°C dengan perlakuan tanpa konsentrasi gel lidah buaya nilai presentase yaitu 4,40 %Brix. Dari hasil pengujian organoleptik, panelis menolak tomat dengan perlakuan konsentrasi gel lidah buaya 30% yang disimpan pada suhu ruang 28oC pada hari penyimpanan ke-12, sedangkan pada penyimpanan suhu rendah 10oC panelis menolak tomat dengan konsentrasi gel lidah buaya 30% pada hari penyimpanan ke-21.